

Inhalt

6	Meine Liebe zu Käse	134	Hartkäse
8	Käse selbst gemacht	138	Cheddar
11	Käse im Lauf der Jahreszeiten	150	Red Leicester
12	Die Herstellung von Käse	156	Gouda
17	Grundausstattung für die Hauskäserei	174	Blauschimmelkäse
20	Die grundlegenden Arbeitsschritte	178	Blauschimmelkäse
26	Frischkäse	188	Tipps und Tricks
30	Quark	190	Ideen rund um Käse
36	Ricotta	202	Käsebegleiter
38	Superfeiner Ricotta	206	Käse und alkoholische Getränke
44	Mozzarella	209	Käseplatten nach Jahreszeiten
52	Burrata	218	Die Aufbewahrung von Käse
60	Mascarpone	219	Die optimale Resteverwertung von Käse
66	Doppelrahm- und Weichkäse	220	Bezugsquellen für Zutaten und Ausrüstung
70	Doppelrahmkäse	220	Käsesorten aus der ganzen Welt:
74	Hüttenkäse		Morgans Auswahl
78	Brie	222	Register
84	Ziegenkäse	224	Dank
88	Cremiger Ziegenkäse		
92	Krümeliges Ziegenkäse		
98	Schnittkäse		
102	Paneer		
112	Käse nach Schweizer Art		
120	Halloumi		
126	Feta		